

Luego se inicia el proceso de maduración para obtener su perfección. Durante este proceso, el vino respira a través de la madera, logrando así suavidad y agradable "bouquet". Tanto el largo proceso de maduración como la exposición al sol causan una pérdida aproximada del 10%.

Más tarde se realiza el proceso de mezclar los diferentes vinos.

La cantidad para la mezcla varía de un año a otro, dependiendo de la calidad de los vinos y las vendiminas, ya que los mezcladores deben mantener la continuidad de la calidad. La mezcla se hace en grandes barriles, sin embargo, el resultado obtenido no es todavía vermouth, sino un vino de base al cual se le deben adicionar las diferentes plantas aromáticas.

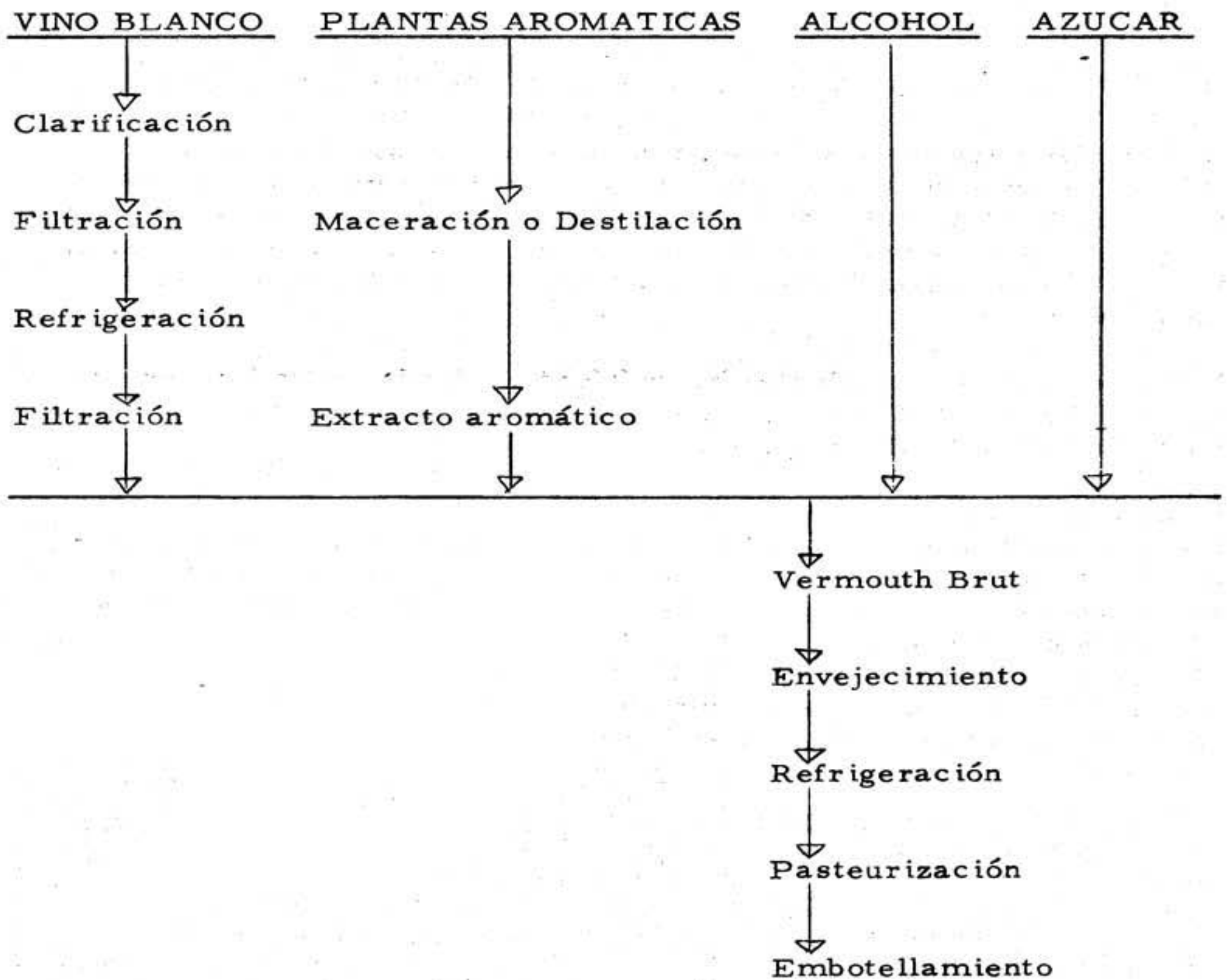
Entre las principales plantas aromáticas utilizadas para la preparación del Vermouth figuran : La Absintia, La Angélica, La Genciana, La Nuez Moscada, La Mejorana, El Tomillo, etc..

El método que se utiliza para extraer el gusto de estas hierbas se llama maceración, que consiste en colocar cierta cantidad de hierbas mixtas dentro de un barril, agregando luego la mezcla adecuada del vino de base. Al mismo tiempo se adiciona la destilación de dos tipos de frutas.

Después de tres semanas, el vino ha logrado el aroma deseado y las hierbas son extraídas a través de una "Trampa" existente en el fondo del barril.

(Ver esquema página siguiente)

ESQUEMA DE LA PREPARACION DEL VERMOUTH



Cuando se ha obtenido el Vermouth, debe dejarse reposar y armoniza con sus componentes durante seis (6) meses.

Lo mismo que sucede con otros vinos, después del embotellamiento existe la posibilidad de que se forme un depósito de cristales dentro de la botella. A fin de evitar este accidente, lo último que debe hacerse, antes de la filtración, es refrigerarlo en grandes barriles hasta -8°C , para provocar la formación y precipitación de cristales de tártaro.

Finalmente, se filtra el vino para obtener un producto claro y se embotella.

CAPITULO V

MARSALA

El famoso vino de postre y principal "VINO DI LUSSO" de Italia proviene del oeste de Sicilia cerca de la ciudad de Marsala, nombre de origen árabe - "MARSH-EL ALLAH" - que significa "Puerto de Dios".

A finales del siglo XVIII, el inglés John Woodhouse introdujo el Marsala a Inglaterra, iniciando así en forma exitosa su Casa Comercial.

CEPAGES UTILIZADOS

Los principales son : "Catarroto" y "Zisalsa".

CARACTERISTICAS DEL SUELO

Gran parte del suelo de Sicilia es volcánico, ya que el centro de la isla está dominado por el volcán Etna. Al norte está constituida por una cadena de montañas que forman parte de los Apeninos y que terminan al noroeste, alderdedor de Marsala, en colinas rocosas.

La parte norte de esta área se conoce con el nombre de "Conca de Oro" (Concha de Oro), debido a su fertilidad.

CLIMA

El clima es como el de las costas del mar Mediterráneo, suavizado por la brisa del mar. Las uvas se tuestan por el fuerte calor, por lo cual el mosto tiene un alto porcentaje de azúcar y un bajo grado de acidez.

PREPARACION

Al mosto se le agrega un poco de cal con el fin de disminuir la acidez y luego se mezcla con un "Vino Cotto", que consiste en un líquido

de color oscuro, dulce y fortificado con mosto al cual se le ha agregado alcohol. Más tarde se deja madurar en barriles por un período de dos a cinco años.

CARACTERISTICAS DEL VINO

El Marsala es un vino muy dulce con sabor a azúcar quemado y con un grado alcohólico de 20°.

CAPITULO VI

LA DESTILACION DE LOS VINOS

EAUX-DE-VIE

EL BRANDY

Es un "Eau-de-vie" obtenido de la destilación de vinos.

La palabra "Brandy" fue usada por primera vez en el siglo XVIII, originalmente conocida como "Brandwine" o "Brandewine" que viene del holandés "Brandewijn" que significa "Vino quemado" (destilado). En Alemania el Brandy se conoce con el nombre de "Tresterbranntwein".

Básicamente, el proceso de destilación consiste en el calentamiento - hasta cierta temperatura - . La evaporación se enfría produciendo condensación y se transforma nuevamente en líquido.

Pertenecen al grupo de "Eaux-de-Vie" : "El Cognac" y "El Armagnac".

EL COGNAC

Es un brandy de alta calidad, producto exclusivo de los departamentos de Charente y Charente Maritime, en Francia.

EL ARMAGNAC

Producto del departamento de Gers, Francia. Este "Eau-de-vie" no se destila dos veces, sino que de una sola vez llega al 60% de alcohol. Su gusto es más pronunciado que el del Cognac.



LOCALIZACION DE CALVADOS EN FRANCIA

